7.029 Bravčový maslový rezeň
100 porcií

Potravina	Veková skupina							
	A		B		C		D	
	Hmot0nosť v kg, l, ks							
	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá
bravčové pliecko	6,00	6,00	7,00	7,00	8,00	8,00	9,00	9,00
maslo	0,30	0,30	0,40	0,40	0,50	0,50	0,60	0,60
sendvič	0,60	0,60	0,80	0,80	1,00	1,00	1,20	1,20
múka hladká	0,50	0,50	0,60	0,60	0,70	0,70	0,80	0,80
soľ	0,08	0,08	0,10	0,10	0,15	0,15	0,17	0,17
olej	0,20	0,20	0,30	0,30	0,40	0,40	0,40	0,40
vajcia	8	0,40	10	0,50	12	0,60	15	0,75
mlieko	0,50	0,50	0,60	0,60	0,70	0,70	0,80	0,80
korenie čierne mleté			0,01	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01
hmotnosť porcie v g	60		70		80		90	

Receptúra

Výrobný postup

Bravčové pliecko umyjeme vcelku pod tečúcou vodou, osušíme, pomelieme spolu so sendvičom namočeným v mlieku, pridáme celé vajcia, soľ, mleté čierne korenie, časť roztopeného masla a dobre premiešame. Z masy formujeme rezne, ktoré obalíme v múke, poukladáme na vymastený pekáč a pečieme v miernej rúre. Počas pečenia podlejeme vriacou vodou, pokvapkáme zvyšným maslom.
Príloha: zemiaky rôzne upravené, zeleninové šaláty, ovocné kompóty.

Nutričné zloženie 1 porcie

veková skupina	energetická hodnota		bielkoviny	tuky	kyselina linolová	sacharidy	vláknina	vápnik	železo	vitamíny				
										A	B_1	B_2	C	E
	kJ	kcal	g	g	g	g	g	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg
A	842	202	11,61	13,9	1,2	7,6	0,3	20,0	1,5	0,029	0,3	0,1	0,0	3,5
B	1042	250	13,71	17,3	1,8	9,7	0,4	24,6	1,8	0,038	0,3	0,2	0,1	4,1
C	1239	297	15,80	20,7	2,5	11,7	0,5	29,4	2,0	0,046	0,3	0,2	0,1	4,7
D	1403	337	17,96	23,2	2,5	13,7	0,6	33,8	2,3	0,056	0,4	0,2	0,1	5,2